

～お昼のおしながき～

定食

15

選べる主菜、ご飯、味噌汁、小鉢

デザート

4

手作りあんこを使った むびょうたん特製デザート

～

お酒

ワイン 12cl	和食に合う味わいのワインを丁寧にセレクト	5
地ビール 33cl	サヴォワ地方のBrasserie du Giffreより直送	6
日本酒 7cl	こだわりの純米酒	7
梅酒 10cl	大きな梅の果実入り	7

ソフトドリンク

ラムネ 20cl	大人も子供も喜ぶ 懐かしの味	4
カルピス 25cl	優しい酸味と甘味の好バランス	3
天然水 75cl	炭酸あり / なし	4

日本茶

京都の老舗・蓬莱堂茶舗より直送

京番茶	心地よい焙煎の香りと温かみのある味わい	2
煎茶	食事とデザート、どちらにも合う上品な味わい	3

珈琲

2

リヨン発、Placid Roastersのスペシャリティーコーヒーを
ネルドリップで丁寧に抽出



店名について：「むびょうたん」とは6つの瓢箪（六瓢/むびょう）を意味しており、同時に「無病息災」の意味を持ちます。当店では、私たちの料理を食べた人たちが心身ともに元気になるよう、毎日心を込めて作っています。

当店の食材について：使用している牛肉・豚肉・鶏肉は全てフランス産のものを使用し、鶏肉と卵は放し飼いで飼育されたものを使用しています。野菜や果物は、主にリヨン近郊の農家から採れたてのものを届けてもらっています。

また、当店で提供している水は不純物を取り除いており、安心してお飲みいただけます。

~ Le Midi du Mubyotan ~

Teishoku

15

Plateau repas composé d'un plat principal carné ou végétarien au choix accompagné de riz, d'une soupe miso et d'un hors-d'œuvre

Dessert

4

Avec la traditionnelle pâte de haricot azuki mijotée par nos soins

~

Boissons alcoolisées

Vins 12cl	Rouge ou blanc , de nos vignerons préférés	5
Bières 33cl	Brasserie du Giffre, sélection tournante	6
Nihonshu 7cl	Le fameux saké, sélection tournante	7
Uméshu 10cl	Liqueur de prune japonaise, servie avec sa prune	7

Boissons non alcoolisées

Ramuné 20cl	Limonade japonaise dans sa bouteille mythique	4
Calpis 25cl	Boisson sucrée aux ferments lactiques	3
Eau minérale 75cl	Plate ou gazeuse	4

Thé japonais

En exclusivité de la maison Horaido, boutique de thé à Kyoto depuis 1803

Kyo-bancha	Thé vert torréfié, chaleureux, peu caféiné	2
Sencha	Thé vert, suave, emblématique du Japon	3

Café

2

Sélectionné et torréfié à Lyon par Placid Roasters, extrait en douceur au filtre coton, dans la tradition japonaise



Nos partenaires : Nous favorisons le **Marché de la Croix-Rousse**. La **famille Lhopital** cultive nos fruits et légumes et la **Maison Chapolard** fournit notre viande et nos œufs, tous « plein air ». Une large partie de notre épicerie vient du **Moulin des Moines**, pionnier de l'agriculture biologique. Nos ingrédients japonais doivent traverser les mers mais nous les sélectionnons rigoureusement et sans exhausteur de goût !

Notre nom : Mubyotan (六瓢筆) signifie « six calebasses », un gage de bonne santé au Japon !

L'eau de nos carafes est micro-filtrée